LİMONLU ISLAK KEK

Hamuru için:
125 gr. margarin
1 limonun kabuğunun rendesi
100 gr. pudra şekeri
2 yumurta
3 çorba kaşığı süt
200 gr. un,
30 gr. mısır unu
1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu.
Şurubu için:
2 çorba kaşığı su
1 limonun suyu
50 gr. şeker.
Üzeri için:
100 gr. pudra şekeri
2 çorba kaşığı limon suyu
1/2 limon kabuğu rendesi

Margarini, limon kabuğu rendesi ve şeker ile krema halini alıncaya kadar çırpın. Önce yumurta ve sütü, sonra unu, mısır ununu ve kabartma tozunu katın. Kek kalıba koyup 40-50 dakika pişirin. Kalıbı ters çevirerek çıkarın ve keki soğutun. Suyu limon suyu ve şeker ile kaynatın. Sıcakken şurubu yavaşça kekin ürerine dökün. Diğer tarafta pudra şekeri ile limon suyunu iyice çırpın. Kekin üzerine dökün. Yan kısımlardan biraz akması keke güzel bir görünüm kazandıracaktır. Limon kabuğu rendesi ile süsleyip, soğuduktan sonra dilim dilim keserek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:43218 • adı:Limonlu Islak Kek • gönderen:efor • indirme tarihi:08.05.2024 - 06:02